

## APÉRO FINGER FOOD

Ab 30 Personen | Unsere Empfehlung: 6 bis 8 Portionen pro Person

### MEAT & SEAFOOD

### VEGETARIAN

### VEGAN

LACHS TOAST	3.00
MELONEN MIT ROHSCHINKEN	3.00
FLAMMKUCHEN	2.50

TOMATE MOZZARELLA	2.50
GEMÜSE TARTELETTE	2.50
MINI PIZZA	2.50
MINI SAMOSA	2.50

GRILLGEMÜSE AUF CHICORÉE-BLATT	2.50
FALAFEL	3.00





CITYWAVE BOWLERY EVENTLAB

## MEZZE-APÉRO

Ab 10 Personen

### LANAI'I

Pauschalpreis 17 pro Person

HUMMUS  
BABA GANOUSH  
TZATZIKI  
PITABRÖTLI  
SALZIGE PITA CHIPS

### OAHU

Pauschalpreis 45 pro Person

HUMMUS  
BABA GANOUSH  
TZATZIKI  
COUSCOUS SALAT  
GRILLGEMÜSE  
BULGUR MIT GEMÜSE  
PITABRÖTLI FALAFEL  
HACKBÄLLCHEN – ANANAS – SPIESSE  
OANA UND NO MOA BOWLS IM KLEIN-FORMAT  
BROWNIES / SCHOKOLADENKUCHEN / RÜEBLIKUCHEN

### KAUA'I

Pauschalpreis 30 pro Person

HUMMUS  
BABA GANOUSH  
TZATZIKI  
COUSCOUS SALAT  
GRILLGEMÜSE  
BULGUR MIT GEMÜSE  
PITABRÖTLI  
FALAFEL  
HACKBÄLLCHEN – ANANAS – SPIESSE  
BROWNIES / SCHOKOLADENKUCHEN / RÜEBLIKUCHEN

### HAWAIIAN KEBABPLAUSCH MIT APÉRO

Pauschalpreis 50 pro Person

MEZZE-APÉRO LANAI'I  
HAWAIIAN-KEBABPLAUSCH MIT SALAT  
KUCHEN SELEKTION



CITYWAVE BOWLERY EVENTLAB

## MENÜ SUPREME

Buffet | ab 40 Personen | Pauschalpreis 85 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

### STARTER

5 STÜCKE NACH WAHL AUS DEM  
APÉRO FINGER FOOD MENÜ

### MEAT & SEAFOOD

RINDSFILET SLICES  
FLANKSTEAK  
BLACK TIGER CREVETTEN  
ZANDERFILET  
FALAFEL UND GEMÜSEKRAPPEN

### DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE  
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH

### SIDE DISHES & SAUCES

AUBERGINEN-FETAKÄSE MIT PINIENKERNE, THYMIAN UND BALSAMICO  
OFEN PEPERONI MIT COUSCOUS UND KÄSE ÜBERBACKEN  
GEMÜSE RATATOUILLE  
BABY ROAST POTATOES MIT ROSMARIN  
FREGOLA SARDA  
VENERE REIS  
OLIVEN-CHILI-KAPERN-TOMATENSAUCE

## MENÜ DELUXE

Sharing Dinner | ab 40 Personen | Pauschalpreis 70 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

### STARTER

3 STÜCKE NACH WAHL AUS DEM  
APÉRO FINGER FOOD MENÜ

### MEAT & SEAFOOD

BLACK TIGER CREVETTES  
POULETBRUST  
HALLOUMI UND FALAFEL (VEGI)

### DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE  
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH

### SIDE DISHES & SAUCES

AUBERGINEN-FETAKÄSE MIT PINIENKERNE, THYMIAN UND BALSAMICO  
EDAMAME BOHNEN MIT ANANAS, MINZE UND LIMETTENSAFT  
SÜSSKARTOFFEL PÜREE  
PERL COUSCOUS  
BBQ SAUCE  
OLIVEN-CHILI-KAPERN-TOMATENSAUCE



## MENÜ CLASSIC

Sharing Dinner | ab 40 Personen | Pauschalpreis 56 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

### MEAT & SEAFOOD

FLANKSTEAK

ZANDERFILET

FALAFEL & GEMÜSEKRAPPEN  
(VEGI)

### SIDE DISHES & SAUCES

NEUE KARTOFFELN

MARINIERTER RÜEBLI MIT SESAM,  
KORIANDER UND HONIG

OFEN PEPERONI MIT COUSCOUS  
UND KÄSE ÜBERBACKEN

OLIVEN-CHILI-KAPERN-  
TOMATENSAUCE

### DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE  
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH



## PAUSCHALVERPFLEGUNG

Für Seminare und Meetings | Ab 10 Personen

### SEMINARPACKAGE

20 PRO PERSON

2 Kaffee  
Frische Säfte & Schnitzwasser à discrétion  
Gipfeli  
Früchtekorb

### LUNCH

30 PRO PERSON

Suppe oder Salat  
Bowl aus dem à la carte Menü (Vegi oder Fleisch)  
1 Kaffee  
Schnitzwasser à discrétion



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

<b>LA LEPRE, DOC TICINO BIANCO DI MERLOT TERRENI ALLA MAGGIA / CH</b>	<b>51</b>
<b>VERDEJO MEDITERRANEO PIO DEL RAMO / ES</b>	<b>51</b>

### ROSÉ

<b>ROSÉ CHÊNE, AOC ZÜRICH PINOT NOIR FELIX WEIDMANN / TI, CH</b>	<b>54</b>
--	-----------

### ROTWEIN

<b>SAN MICHELE, DOC VALPOLICELLA SUPERIORE (BIO) CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA TENUTA UGOLINI / FUMANE IN VALPOLICELLA / IT</b>	<b>66</b>
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG TENUTA CAPPELLINA / IT</b>	<b>52</b>
<b>LA DONCELLA TEMPRANILLO LA MANCHIA / ES</b>	<b>52</b>

## GETRÄNKEANGEBOT

### SOFTDRINKS

<b>MINERAL MIT/OHNE 1 LITER</b>	<b>10</b>
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE 1 LITER</b>	<b>15</b>
<b>PREMIUM FAIR TRADE ORANGENSAFT 1 LITER</b>	<b>15</b>
<b>DIVERSE SÜSSGETRÄNKE FINDEN SIE IN UNSERER GETRÄNKEKARTE</b>	<b>-</b>

### COFFEE & TEA

<b>CAFÉ CRÈME, ESPRESSO</b>	<b>4.8</b>
<b>CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE</b>	<b>5.8</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>6.8</b>
<b>DIVERSE TEESORTEN</b>	<b>6</b>